



Restaurant scolaire Derval



Semaine 19 du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées vinaigrette	 Salade composée			
 Coquille carbonara*  Plat complet	Bœuf bourguignon ®			
-	 Haricots verts 			
Mimolette	Camembert			
Purée de fruits	 Fruit de saison			



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire Derval



Semaine 20 du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024



















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Coleslaw	 Persillade de pommes de terre 		 Concombre à la crème 	 Carottes rapées vinaigrette
 Filet de poulet sauce basquaise 	 Poisson blanc + citron		 Chili sin carné *	 Pennes Sauce bolognaise* 
 Purée de patate douce	Ratatouille		 Riz * 	- plat complet
Emmental	 Edam		Yaourt sucré	Coulommiers
 Purée de fruits	Fruit de saison		Purée de fruits	 Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire Derval



Semaine 21 du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Tomate vinaigrette		 Betterave vinaigrette	 Salade grecque <small>Concombre, tomate, feta AOP</small>
	 Filet de poisson crème ciboulette 		Nuggets de blé + dosette ketchup	 Hachis Parmentier*
	  Riz	 Pommes de terre rissolées		Salade verte*
	 Yaourt sucré		Camembert	 Edam
	Purée de fruits		 Fruit de saison	 Purée pomme-abricot



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP



* Plats composés

Certification

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire Derval

Semaine 22 du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine de légumes	Concombre vinaigrette		Salade soleil <small>Pates, tomates, ciboulette, vinaigrette</small>	Carottes rapées vinaigrette
Filet de poulet au jus	Sauté de porc à l'ancienne <small>®</small>		Paëlla ®*	Jambon grill au caramel ®
Purée de chou-fleur	Petit pois 		- Plat complet	Boulgour
Yaourt sucré	Brie		Purée de fruits	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Purée de fruits		Flan patissier	Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire Derval

Semaine 23 du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Betterave vinaigrette		Salade Bretonne	Concombre à la crème
Lentilles à l'indienne*	Poisson blanc sauce ciboulette		Filet de poulet à la tomate	Steak haché
Riz *	Semoule		Carottes vapeur	Purée de pdt
Edam	Yaourt sucré		Camembert	Saint Nectaire
Purée de fruits	Fruit de saison		Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Plât élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire Derval



Semaine 24 du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé	 Salade du pêcheur		  Betterave vinaigrette  	 Salade coleslaw
 Emincé de dinde à la crème	Sauté de boeuf sauce tex Mex		 Couscous végétarien +nuggets de blé*	 Riz bolognaise 
 Purée de panais	Ratatouille		- Plat complet	- Plat complet
Mimolette	Yaourt sucré		Emmental	Petit suisse sucré
 Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	 Purée de fruit



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire Derval

Semaine 25 du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024











LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betterave vinaigrette	Melon		Taboulé	 Entrée du chef
Bœuf aux carottes	 Filet de poisson sauce oseille 		Chipolatas ®	Sauté de veau au jus
Purée de patate douce 	 Pommes vapeur		Carottes au beurre	Petits pois
 Yaourt sucré	Bûchette de chèvre		Petit suisse sucré	Camembert
Fruit de saison	 Purée de fruits		 Fruit de saison	 Purée pomme banane



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire Derval



Semaine 26 du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette 	Salade piémontaise au jambon ® 		Salade de maïs Mais, salade verte 	Melon
Hachis végétarien* 	Poisson blanc + citron 		Steak haché + dosette de ketchup	Aiguillettes de poulet sauce barbecue
Salade verte	Haricots beurre 		Frites	Gratin de choux fleurs et de pdt
Yaourt sucré 	Petit suisse sucré		Yaourt sucré 	Saint Paulin
Purée pomme abricot 	Fruit de saison 		Donuts	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

